



www.mayflower.dk

1030
Hue, benvarmer,
halstørklæde
Mayflower Cosmo

1030 HUE, HALSTØRKLÆDE OG BENVARMERE

Størrelse: One size dame

Garn: Mayflower Cosmo

Garnforbrug:

Hue: 100 gram lilla Benvarmere: 200 gram lilla

Halstørklæde: 100 gram lilla, brun og lime, 50 gram blå og petrol

Pinde: Jumperp og strømpep nr. 7. Strømpep nr. 6.

Strikkefasthed: 12 m x 18 p = 10 x 10 cm i glat på p nr. 7.

Strikkefastheden bør overholdes, da arbejdet ellers ikke får de anførte

mål.

Hue: Slå 70 m op på strømpep nr. 6 med lilla og strik rundt i rib (2 ret, 3 vrang). Skift til strømpep nr. 7 når arbejdet måler 4 cm. Fortsæt i rib. Når arbejdet måler 22 cm, strikkes 2 vrang sammen ved alle 3 vrang = 56 m. Når arbejdet måler 26 cm, strikkes 2 vrang sammen over alle 2 vrang = 42 m. Strik 3 omg som m viser. Strik derpå alle m sammen to og to. Bryd garnet, træk tråden gennem m, stram til og hæft ende.

Benvarmere: Slå 48 m op på strømpep nr. 7 med lilla og strik rundt i rib (2 ret, 2 vrang). Når arbejdet måler 25 cm tages 1 m ud i hver 4. af de 2 vrang = 51 m. Strik de nye m i vrang, sådan at der hver 4. gang er 3 vrang mellem de 2 ret. Når arbejdet måler 30 cm, tages 1 m ud i hver 2. af de 2 vrang 54 m. Strik de nye m i vrang sådan at ribben nu strikkes (2 ret, 2 vrang, 2 ret, 3 vrang). Luk af når arbejdet måler 35 cm eller ønsket længde. Strik en benvarmer magen til.

Halstørklæde: Slå 30 m op på p nr. 7 med blå og strik rib. Første p er fra vrang-s og strikkes: 2 vrang, (2 ret, 2 vrang) p hen. Fortsæt i rib som m viser, og strik samtidig striber i denne rækkefølge: 6 p blå, * 10 p brun, 8 p lime, 10 p lilla, 12 p petrol, 14 p brun, 8 p lime, 8 p lilla, 14 p blå, 10 p petrol, 12 p lilla *, 10 p lime, 10 p brun, 8 p lilla, 10 p petrol, 6 p blå, 10 p lilla, 10 p brun, 14 p lime, 14 p lilla, 16 p blå. Strik fra * til *. Arbejdet måler nu cirka 200 cm. Luk af i rib. Lav 6 små pomponer og sy 3 fast i hver ende. Pomponerne skal laves over papcirkler med en diameter på 4 cm, og hullet i midten skal have en diameter på 2 cm.

Mayflower ©

Design og opskrift: Lene Holme Samsøe